

**OBIEKT :** BUDYNEK USŁUGOWO - BIUROWY  
- REMONT KUCHNI

**ADRES :** 43-100 Tychy, ul. Fabryczna 2, działka nr 2312/4  
jedn. ewidenc. 247701\_1, M. TYCHY, obręb 0006, PAPROCANY

**INWESTOR :** KATOWICKA SPECJALNA STREFA EKONOMICZNA S.A.  
40-026 Katowice, ul. Wojewódzka 42

**PROJEKTOWAŁ:**

*architektura:* mgr inż. arch. Bożena Kroker  
upr. nr 954/92

*branża sanitarna:* mgr inż. Michał Grzyb  
upr. nr SLK/1938/PWOS/07

*branża elektryczna:* mgr inż. Adam Ślusarz  
upr. nr 598/78

**DATA OPRACOWANIA :** grudzień 2018  
**BRANŻA :** ARCH., IS, IE  
**FAZA :** PW

## OŚWIADCZENIE

W nawiązaniu do art. 20 ust. 4 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane ( tekst jednolity z późn. zmianami) oświadczam, że

### **PROJEKT REMONTU KUCHNI W BUDYNKU USŁUGOWO - BIUROWYM**

w Tychach, ul. Fabryczna 2, działka nr 2312/4

wykonany dla :Katowickiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej S.A., 40-026 Katowice, ul. Wojewódzka 42

opracowany został w sposób zgodny z wymaganiami aktualnych norm, przepisów oraz z zasadami wiedzy technicznej.

*architektura:* mgr inż. arch. Bożena Kroker  
upr. nr 954/92

*branża sanitarna:* mgr inż. Michał Grzyb  
upr. nr SLK/1938/PWOS/07

*branża elektryczna:* mgr inż. Adam Ślusarz  
upr. nr 598/78

## SPIS ZAWARTOŚCI PROJEKTU

### I. CZĘŚĆ BUDOWLANA

- **OPIS TECHNICZNY**
- **RYSUNKI**

A1. Plan sytuacyjny  
A2. Inwentaryzacja – rzut i przekrój  
A3. Projekt – rzut  
A4. Projekt - przekrój  
A5. Technologia kuchni  
A6. Zestawienie drzwi

### II. INSTALACJE SANITARNE

- **OPIS TECHNICZNY**
- **RYSUNKI**

S1 Rzut – instalacja co  
S2 Rzut – instalacja wod. – kan.  
S3 Rzut – instalacja wentylacji mechanicznej

### III. INSTALACJE ELEKTRYCZNE

- **OPIS TECHNICZNY**
- **RYSUNKI**

EW-01 Instalacje elektryczne – plan instalacji oświetlenia  
EW-02 Instalacje elektryczne – plan instalacji siły i gniazd wtyczkowych  
EW-03 Instalacje elektryczne – tablica T0S – schemat ideowy zasilania

# I. CZĘŚĆ BUDOWLANA

## OPIS TECHNICZNY

### SPIS TREŚCI:

1. Przedmiot opracowania
  2. Podstawa opracowania
  3. Opis projektowanych rozwiązań - część architektoniczna
  4. Informacja dotycząca bezpieczeństwa i ochrony zdrowia
  5. Uwagi końcowe
- 

#### 1. Przedmiot opracowania

Przedmiotem opracowania jest remont pomieszczenia kuchni w istniejącym budynku usługowo – biurowym, zlokalizowanym na działce nr 2312/4 w Tychach, przy ul. Fabrycznej 2 (inwestor: KSSE S.A.)

#### 2. Podstawa opracowania

- Fragmenty archiwalnej dokumentacji geotechnicznej budynku, opracowanej przez biuro BISTYP Warszawa, w 1972 roku
- Inwentaryzacja pomieszczeń kuchni wykonana przez autorów niniejszego opracowania w listopadzie 2018r.
- Program inwestorski

#### 3. Opis projektowanych rozwiązań - część architektoniczna

##### 3.1. Opis istniejących pomieszczeń kuchni

Kuchnia jest częścią istniejącego baru, zlokalizowanego w parterze łącznika budynku usługowo – biurowego. Do pomieszczeń kuchenne - zapleczych przylega sala konsumpcyjna z bufetem (poza zakresem opracowania). Wc przeznaczone wyłącznie dla personelu kuchni jest dostępne z korytarza łącznika.

Powierzchnia użytkowa wynosi 41,17m<sup>2</sup>, w tym:

- kuchnia ze zmywalnią 26,57m<sup>2</sup>
- zaplecze 14,60m<sup>2</sup>

Istniejące wejście – bezpośrednio z zewnątrz do zaplecza kuchni. Między kuchnią i salą konsumpcyjną znajdują się ściana z drzwiami i okienkami podawczymi ze zmywalni i części kuchennej (do istniejącego bufetu).

Ściany – murowane, wykończone płytkami ceramicznymi do wysokości 2,0m;

Posadzki – lastriko;

Sufity – malowane (płyty stropowe żelbetowe TT), wysokość 2,83/3,18m

Zatrudnienie – 2 osoby.

##### 3.2. Opis projektowanych zmian

- Przesunięcie ściany pomiędzy kuchnią i salą konsumpcyjną;
- Zmiana układu pomieszczeń kuchni i zaplecza
- Wykonanie nowych instalacji: elektrycznej, wody, kanalizacji sanitarnej, wentylacji mechanicznej; planowane jest wykonanie instalacji gazu (odrębne postępowanie).

- Wykaz pomieszczeń:

1. kuchnia 28,51m<sup>2</sup>
2. zmywalnia 3,07m<sup>2</sup>
3. magazyn ogólny 4,00m<sup>2</sup>
4. magazyn warzyw i owoców 1,54m<sup>2</sup>
5. obieralnia warzyw, magazyn jaj 2,66m<sup>2</sup>
6. komunikacja 12,34m<sup>2</sup>

Powierzchnia użytkowa kuchni z zapleczem: 52,12m<sup>2</sup>.

### 3.3. Główne prace do wykonania:

- usunięcie wyposażenia kuchni;
- demontaż zlewów, umywalek, likwidacja zbędnych odcinków instalacji wodnej;
- usunięcie okładzin z płytek ceramicznych ze ścian, wyrównanie ścian, naprawa tynków;
- rozbiórka ścian (rys. nr 2);
- skucie w-stwy wierzchniej (lastriko) podłogi;
- budowa nowych ścian;
- wykonanie kanału w posadzce (kanał będzie przygotowany dla planowanej instalacji gazu)
- wykonanie instalacji elektrycznej, wody, kanalizacji sanitarnej, wentylacji mechanicznej;
- zamknięcie bruzd w posadzce po wykonaniu instalacji podposadzkowych
- wykonanie warstw posadzkowych;
- malowanie sufitów i ścian powyżej okładzin z płytek ceramicznych;
- wykonanie okładzin z płytek ceramicznych na ścianach i płytek gresowych na posadzce;
- montaż urządzeń i przyborów kuchennych, ustawienie mebli (wykaz na rysunku technologii);

### 3.3. Proponowane materiały

- ściany – pustaki ceramiczne lub cegła dziurawka, gr. 12cm;
- nadproża – prefabrykowane (POROTHERM)
- tynki cementowo – wapienne;
- wykończenie ścian – pomieszczenie kuchni, zmywalnia, magazyny, obieralnia warzyw - płytki ceramiczne szklone do poziomu 2,0m, powyżej – malowanie farbą lateksową, korytarz – malowanie farbą lateksową;
- parapety wewnętrzne (okna w ścianie zewnętrznej i okienko podawcze z obieralni warzyw/magazynu jaj – płytki ceramiczne szklone)
- uzupełnienia ubytków i bruzd w posadzce zaprawa cementowa, wyrównanie poziomu – wylewka samopoziomująca lub zaprawa wyrównawcza cementowa (w zależności od uzyskanego poziomu po skuciu istniejącej w-stwy lastrika – poziom wykończonej posadzki należy dostosować do istniejącego poziomu posadzki sali konsumpcyjnej)
- posadzki – płytki gresowe antypoślizgowe (R10), nienasiąkliwe, odporne na ścieranie i uderzenia mechaniczne; w korytarzu – cokoły z płytek wys. 10cm,
- fugi chemo odporne;
- kanał w posadzce przygotowany do podłączenia instalacji gazu – betonowy, wewnątrz malowany farbą do betonu, przekrycie – blacha nierdzewna ryflowana;
- sufity – malowanie farbą zmywalną;
- stolarka drzwiowa – drzwi płytowe i składane, z okładziną HPL, wyposażenie – wkładki patentowe (prod. np. DRE)
- istniejące okna otwierane - zabezpieczone siatką przeciw owadom;
- część okna schodzącego do poziomu podłogi – folia dekoracyjna pół - matowa (szkło mrożone) – do poziomu parapetu okna sąsiadującego (~1,0m);
- zabezpieczenie narożników ścian do wys. 2,0m, w korytarzu – kątowniki 4x4cm, ze stali nierdzewnej;

### 3.4. Opis technologii

W kuchni przewidywane jest przygotowywanie posiłków w dotychczasowej ilości oraz wydawanie dodatkowej ilości obiadów (dla ok. 100 osób w systemie zmianowym) dostarczanych w formie cateringu.

Dostawa towaru oraz wejście dla personelu – bezpośrednio z zewnątrz do korytarza zaplecza.

Z korytarza dostępne są magazyny warzyw i owoców, magazyn ogólny z lodówkami oraz regałami na produkty suche, oraz magazyn jaj (z naświetlaczem UV) z obieralnią warzyw, z którego produkty będą podawane przez okienko bazo pośrednio do kuchni. W korytarzu przewidziano również miejsce na szafę porządkową ze zlewem, regał na odkładanie termosów, szafki ubraniowe dla personelu oraz podręczne biurko. Jedno wejście do kuchni zaprojektowano z korytarza zaplecza, drugie z sali konsumpcyjnej (przejście bezpośrednio do bufetu, który zostanie przesunięty równolegle – jak ściana między kuchnią i salą konsumpcyjną). Wejście do zmywalni – z sali konsumpcyjnej (odpady ze zmywalni gromadzone w zamkniętym pojemniku, wynoszone na zewnątrz po zamknięciu baru).

Proponowane wyposażenie pomieszczeń – meble ze stali nierdzewnej prod. STALGAS, z atestami do stosowania w lokalach gastronomicznych.

### 3.5. Zatrudnienie

W barze będą pracować dwie osoby, dla których przewidziano ustawienie szafek ubraniowych w korytarzu zaplecza.

### 3.6. Wymogi BHP

- wysokość pomieszczeń – 3,20 m
- oświetlenie kuchni światłem naturalnym (1:5)
- oświetlenie na stanowiskach pracy - źródła światła o temperaturze barwowej 4000-4500K
- wykończenia wewnętrzne pomieszczeń produkcyjnych kuchni i zaplecza – zgodnie z warunkami technicznymi oraz z wytycznymi i zaleceniami Sanepid i BHP
- wentylacja mechaniczna nawiewno-wywiewna,
- na podłogach – płytki antypoślizgowe (min R10);

## 4. Informacje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

### 4.1. Zakres robót oraz kolejność ich wykonywania

Zamierzenie budowlane obejmuje remont pomieszczenia kuchni łącznie z zapleczem, zlokalizowanych w parterze łącznika budynku biurowo - usługowego  
Zakres i kolejność wykonania robót budowlanych – wg p-ktu 3.3

### 4.2. Wykaz istniejących obiektów budowlanych

Prace remontowe będą wykonywane wewnątrz istniejącego budynku

### 4.3. Elementy zagospodarowania działki, które mogą stwarzać zagrożenie bezpieczeństwa i zdrowia ludzi

Pomieszczenia będą niedostępne dla osób postronnych, wejście dla pracowników wykonujących prace remontowe – bezpośrednio z zewnątrz.

### 4.4. Przewidywane zagrożenia występujące podczas realizacji robót budowlanych

Wykonanie planowanych robót nie stwarza zagrożenia dla zdrowia i życia osób zatrudnionych ani postronnych.

### 4.5. Sposób prowadzenia instruktażu pracowników

W trakcie prowadzenia prac budowlanych nie występują roboty szczególnie niebezpieczne. Instruktaż pracowników należy prowadzić zgodnie z aktualnymi przepisami BHP.

### 4.6. Środki techniczne i organizacyjne, zapobiegające niebezpieczeństwom wynikającym z prowadzenia robót budowlanych, ewakuacja na wypadek pożaru, awarii, innych zagrożeń

Prace będą prowadzone na poziomie terenu, wewnątrz budynku. Nie będą używane produkty niebezpieczne dla zdrowia, ewakuacja pracowników w razie niebezpieczeństwa jest zapewniona. Nie występuje zagrożenie dla zdrowia.

## 5. Uwagi końcowe

5.1. Wszelkie ewentualne niezgodności lub niejasności w niniejszej dokumentacji winny być zgłoszone w dzienniku budowy dla ich jednoznacznego wyjaśnienia w trybie nadzoru autorskiego.

5.2. Rozwiązania zawarte w niniejszym projekcie są obowiązujące.

Wszelkie zmiany w trakcie realizacji obiektu wymagają akceptacji projektanta.

Realizacja niezgodna z projektem zwalnia projektanta od odpowiedzialności za projektowany i realizowany obiekt i przenosi tę odpowiedzialność na wykonawcę.

Opracowała :

arch. Bożena Kroker